

CONTE
D'ATTIMIS-MANIAGO



— 18 generazioni —

CENA COL VIGNAIOLO CANTINE APERTE 2024



Dopo tanti anni abbiamo deciso di riproporre la cena col vignaiolo, aprendo le porte del nostro giardino privato. Il catering, organizzato da **Mimi Street Catering**, vi stupirà con deliziose pietanze in abbinamento con i nostri vini.

Il programma della serata:

19:00 ritrovo presso la ns. Azienda

19:30 brindisi di benvenuto con la nostra Ribula - Brut

19:40 inizio della visita della cantina

20:30 cena col vignaiolo

Nel caso di maltempo, l'evento **non** verrà annullato. Avrete infatti l'opportunità di mangiare nelle sale settecentesche della casa padronale.

Menu:

Antipasto

polpettina di limousine friulana
polpettina di verdure dell'orto
prosciutto cotto in crosta di pane tagliato al coltello

in abbinamento:

la ns. Ribolla Gialla DOC FCO 2023

il ns. Friulano DOC FCO 2023



Primo

Ravioli con ripieno alla cacio e pepe e guancialetto croccante

in abbinamento:

la ns. Malvasia DOC FCO 2021

il ns. Refosco DOC FCO 2022



Secondo

Tagliata di filetto di maiale CBT con pesto di sapori mediterranei,
crema di melanzane e patate novelle al forno

in abbinamento:

il ns. Schioppettino DOC FCO 2021

il ns. Pignolo DOC FCO 2013



Dolce

Biscotteria secca

in abbinamento:

il ns. Tore delle Signore - Verduzzo Friulano DOC FCO 2021

Costo:

€60,00 a persona